



MENU DE TEMPORADA

Sábados-Domingos y Festivos
Servicio de mediodía

Entrantes

Ensalada vegetal con pollo asado de corral, mahonesa escabechada,
mango y palomitas de maiz

Berenjena asada, queso feta, almendras tostadas, pico de gallo, berros
aliñados y emulsión de miel y mostaza

Carpaccio de vacuno, láminas de Parmesano, pesto trufado, membrillo y
hojas de rúcula

Coca de verduras escalivadas, sardina ahumada, paté de aceitunas
negras y anacardos

Arroz "BRAZAL" meloso con setas del momento, calamarcitos y
lángostinos

Plato Principal

Taco de bacalao confitado, jugo de txipirones en su tinta y galleta
rota de tomate seco

Terrina de costilla DUROC deshuesada, demi glace de su jugo y
compota de melocotón y vainilla

Lomo de lubina asada sobre crema de ajo blanco. alga wakame y
encurtidos

Ternasco relleno de longaniza de Graus, reducción de tinto del
somontano, patata, zanahoria y comino

Cachopo de ternera con lacón ahumado, Idiazabal, patatas fritas y
asadillo de pimientos.

Postre

Gofre con plátano, nata montada, nueces y chocolate
Copa de sorbete Cubano

Cremoso de queso, fresas y cumbre de jengibre y lima

Torrija de brioche caramelizada con helado de leche merengada
Surtido de frutas preparadas

Bodega

Vino Laus D.O. Somontano

Agua y pan.

24,80 € Iva incluido.